

مرغ بخار پز

مواد لازم:

- مرغ کامل: یک عدد؛ پیاز: یک عدد؛ فلفل دلمه: یک عدد کوچک؛ گوجه فرنگی: یک عدد؛
- هویج: یک عدد؛ سیر: سه حبه؛ آبلیمو: نصف استکان؛ زعفران دم‌شده: به میزان لازم؛
- نمک، فلفل سیاه، دارچین، زنجبیل و ادویه کاری: به میزان لازم.

طرز تهیه:

○ ابتدا مرغ را به طور کامل می‌شوئیم و داخل آن را تمیز می‌کنیم (پوست آن گرفته نشود). ○ تمام قسمت‌های مرغ را به ادویه‌ها (شامل نمک، فلفل سیاه، دارچین، زنجبیل و ادویه کاری)، آبلیمو و زعفران آغشته می‌کنیم (حتی داخل شکم). ○ پیاز، سیر، هویج و فلفل دلمه را به تکه‌های درشت خرد می‌کنیم. ○ داخل شکم مرغ را با گوجه کامل و خردشده و مواد خردشده پر می‌کنیم. ○ دو ران مرغ را با نخ می‌بندیم و قسمت شکم مرغ را می‌دوزیم. ○ با دو چوب خلال می‌توانیم دو بال مرغ را به بدن آن وصل کنیم. ○ مرغ شکم‌پر آماده‌شده را داخل قابلمه‌ای نسوز قرار می‌دهیم. بهتر است مرغ را از قسمت کمر و پشت در قابلمه بگذاریم. ○ بقیه مواد را که در ظرف باقی مانده‌اند، روی مرغ می‌ریزیم و در قابلمه را می‌بندیم. ○ به مدت ۱۰ دقیقه، قابلمه را روی حرارت زیاد قرار می‌دهیم. ○ بعد از ده دقیقه حرارت را کم می‌کنیم. ○ وقتی یک طرف مرغ به طور کامل سرخ و آماده شد، به آرامی آن را برمی‌گردانیم. ○ مرغ بخارپز قابلمه‌ای بعد از دو تا سه ساعت آماده می‌شود.

فوت آشپزی:

○ قراردادن مرغ با پوست داخل قابلمه باعث می‌شود پوست مرغ روغن بیندازد و سرخ شود.



با هم ببینیم

پیسکویت (دسر) غذای

فوت آشپزی:

برای آنکه مخلوط ما شکل یکدستی پیدا کند، ابتدا آرد و شکر را مخلوط می‌کنیم و بعد شیر را کم کم به آن اضافه می‌کنیم تا حالت گلوله‌ای نشود.



مواد لازم:

- بیسکویت ساده؛ ○ موز؛ ○ شیر؛ یک لیوان؛ ○ گردو و پسته خردشده؛ ○ آرد؛ دو قاشق غذاخوری؛ ○ نشاسته؛ یک قاشق غذاخوری؛ ○ شکر؛ سه قاشق غذاخوری؛ ○ وانیل؛ نوک قاشق چای‌خوری؛ ○ گلاب و آب؛ یک لیوان.

طرز تهیه:

- نشاسته را در مخلوط آب و گلاب حل می‌کنیم و از صافی عبور می‌دهیم. ○ آرد، شیر، شکر، وانیل و مخلوط (نشاسته، آب و گلاب) آماده را درون ظرفی می‌ریزیم. ○ ظرف مورد نظر را روی شعله‌ گاز با حرارت کم می‌گذاریم. ○ مواد داخل ظرف را مرتب هم می‌زنیم تا کمی خود را بگیرد و سفت شود. ○ در ظرف پذیرایی (سرو) یک ردیف بیسکویت می‌چینیم. ○ یک لایه نازک از مواد آماده‌شده را روی بیسکویت‌ها می‌ریزیم. ○ یک ردیف موز حلقه‌شده را به صورت پراکنده روی آن می‌چینیم. ○ گردو و پسته خردشده را روی سطح دسر می‌ریزیم. ○ این مراحل چیدن را می‌توانیم دو تا سه ردیف انجام دهیم. ○ آخرین لایه را با مواد تهیه‌شده می‌پوشانیم و روی آن را با گردو و پسته خردشده تزیین می‌کنیم. ○ ظرف را به مدت دو ساعت درون یخچال قرار می‌دهیم.



باهم ببینیم